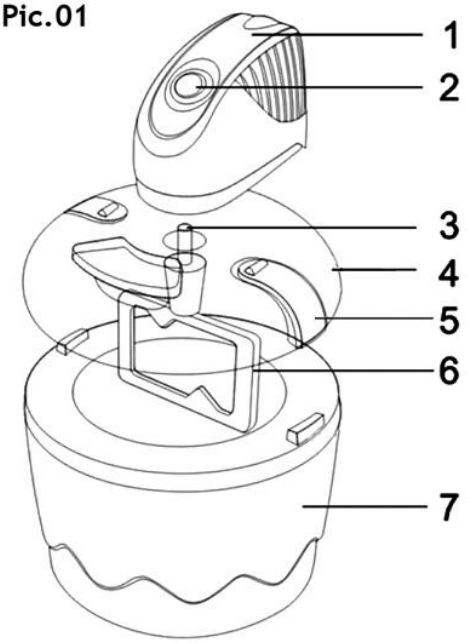
FR **NOTICE D'UTILISATION**

NL **GEBRUIKSAANWIJZING**

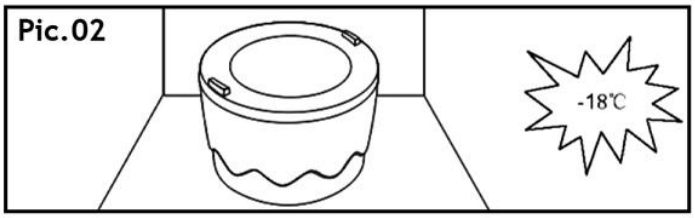
DE **GEBRAUCHSANWEISUNG**

GB **USING NOTICE**

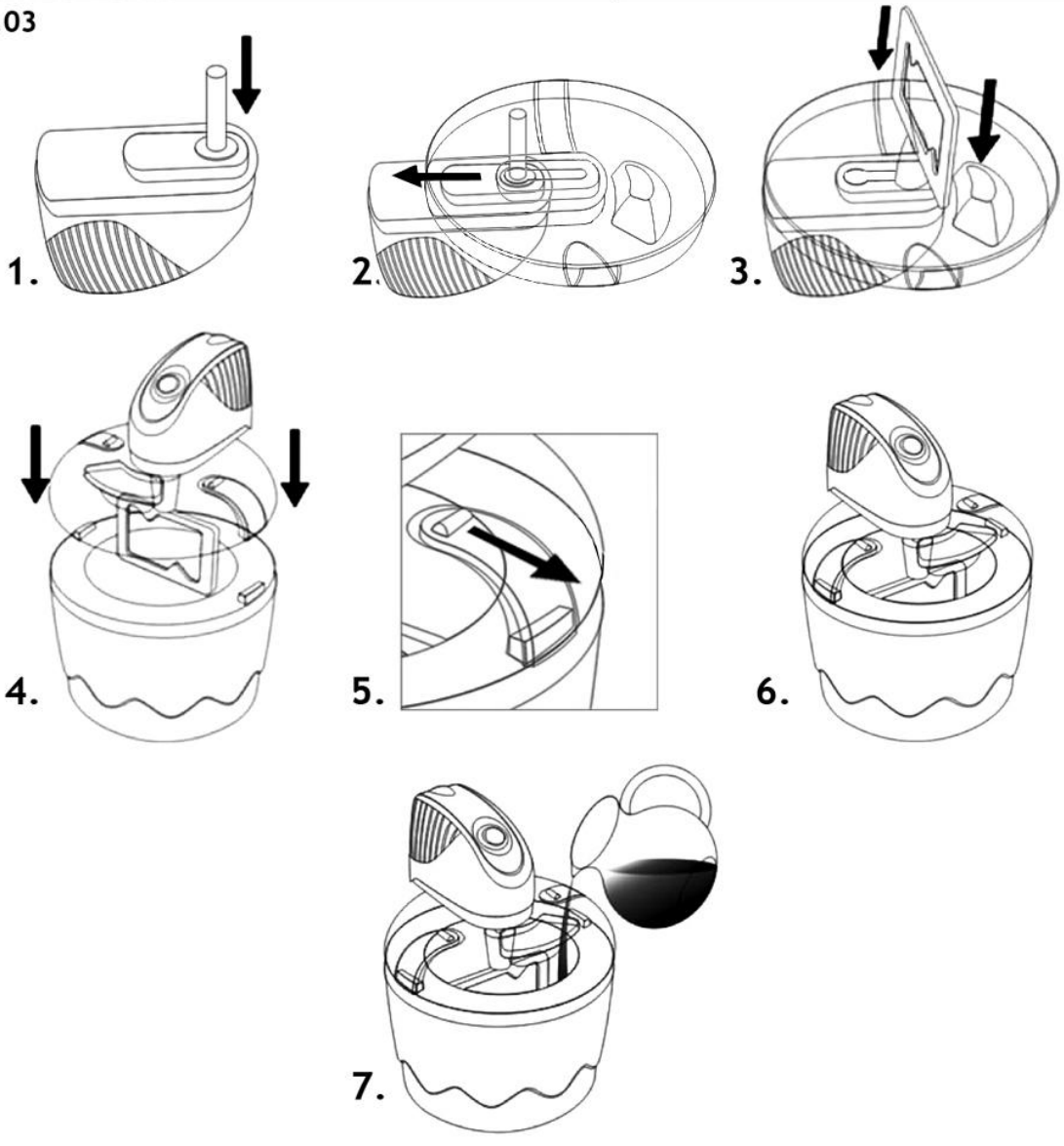
Pic.01



Pic.02



Pic.03



FR ~ Glacière

Cette glacière comprend 1 bloc moteur, 1 bol réfrigérant, 1 couvercle transparent, 1 pale

ATTENTION : Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour consultation ultérieure !

Description (Pic. 01):

1. Bloc moteur.
2. Bouton d'allumage (on/off).
3. Axe de la pale.
4. Couvercle transparent.
5. Clips de fermeture.
6. Pale.
7. Bol réfrigérant.

Consignes particulières de sécurités :

- La tension indiquée sur la plaque d'identification doit correspondre à celle de l'alimentation secteur.
- Ne plongez pas le cordon, la prise, le socle ou le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas tirer ni tordre le cordon électrique. Si le cordon de secteur est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'orifice de remplissage. Eviter de toucher les éléments en mouvement.
- Coupez l'appareil avant de changer les accessoires.
- N'utilisez pas d'objets ou d'ustensiles pointus à l'intérieur du récipient de refroidissement. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peut être utilisée, quand l'appareil est en position "off".
- Débranchez toujours l'appareil en cas d'anomalie de fonctionnement, avant chaque ouverture de couvercle ou pour monter ou nettoyer l'appareil.
- Utilisation strictement domestique.
- Vérifierez le fond du bol réfrigérant avant chaque emploi. N'utilisez pas l'appareil s'il y a une fuite ou une fente.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plate, dure, et sèche. Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, plaque chauffante par exemple, et ne pas l'utiliser ou le laisser à proximité d'une flamme nue.
- Ne chauffez jamais bol réfrigérant. Ne jamais l'utiliser dans un four classique ni dans un four à micro-ondes.
- Ne laissez pas le cordon électrique toucher les surfaces chaudes, laissez-le pendre sur le côté de la table ou du comptoir.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner durant plus d'une heure de suite. Laissez reposer ensuite durant 30 minutes.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas.
- Ne pas porter le bol réfrigérant à une température supérieure à 40°C. Ne pas le mettre dans un lave-vaisselle et ne pas le remplir d'un liquide chaud.
- Ne jamais prendre le bol réfrigéré avec les mains mouillées.
- Ranger l'appareil dans un endroit sec et de préférence dans sa boite d'emballage.
- **Cet appareil n'est pas un jouet, ne le laissez pas à la portée des enfants.**

Avant la première utilisation :

- Lavez le bol réfrigérant, le couvercle, la pale et son axe à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon avec l'eau chaude et du détergent doux. Rincez et séchez parfaitement.
- Nettoyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau.
- Ne mettez pas cet appareil ni l'ensemble de ces accessoires dans un lave vaisselle.

Congélation du bol réfrigérant (Pic. 02):

L'étape la plus importante pour faire de la glace est de s'assurer que le bol réfrigérant soit correctement gelé.
Le liquide entre les parois du bol réfrigérant doit être complètement congelé AVANT l'utilisation de la glacière et l'introduction votre mélange d'ingrédients.

1. Placez le bol réfrigérant (7) dans votre congélateur. Vérifier que la température du congélateur est d'environ -18°C.
2. Pour un meilleur résultat, placez le bol réfrigérant au fond de votre congélateur où la température est la plus froide.
3. La durée nécessaire pour geler correctement le bol réfrigérant (minimum 8 heures) dépendra de la température et du degré de remplissage de votre congélateur.
4. Secouez le bol pour vérifier l'état de congélation : vous ne devez plus entendre le bruit du liquide à l'intérieur.
5. Astuce : Laissez le bol réfrigérant dans le congélateur en permanence, ceci vous permettra de préparer votre glace préférée à tout moment.

Assemblage de l'appareil (Pic. 03):

1. Retournez le bloc moteur (1) et insérez l'axe de la pale (3).
2. Fixez le couvercle transparent (4).
3. Fixez la pale (5).
4. Sortez le bol réfrigérant (7) du congélateur et assurez-vous qu'il soit complètement gelé. Placez le couvercle – précédemment assemblé – sur le bol.
5. Verrouillez les 2 clips de fermeture (6).
6. Appuyez sur le bouton d'allumage (2) afin d'enclencher la glacière.
7. Versez immédiatement vos ingrédients dans le bol réfrigérant par le trou qui se trouve dans le couvercle transparent.
8. Laissez tourner durant environ 20 à 40 minutes. La durée maximale de fonctionnement est d'une heure.

Remarque : La consistance d'une crème glacé « maison » est souvent plus molle que les glaces industrielles. Si votre crème glacé est trop liquide, versez-la dans un autre récipient à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois. Placez ce récipient au congélateur afin de faire durcir la crème glacé.

Entretien :

- Le bol réfrigérant, la pale, et le couvercle peuvent être lavés à l'eau chaude et au détergeant doux. Rincez ensuite abondamment. Le bloc moteur peut être nettoyé en employant un chiffon humide.
- Ne mettez aucune pièce dans le lave-vaisselle. Et n'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient complètement sèches.
- Ne placez jamais le bloc réfrigérant au congélateur s'il est encore humide.
- Ne stockez jamais la pale ni son axe au congélateur.

Livret de recettes

1. Glace Vanille

Ingrédients : 3 jaune d'œufs – 50à60gr de sucre – 200 ml de lait – 100 ml de crème fraiche épaisse – qq gouttes d'essence de vanille

Faites bouillir le lait. Battez, dans un bol, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez ensuite le lait délicatement dans le bol et mélangez bien.

Reversez la préparation dans la casserole et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois. Attention à ne pas le faire bouillir.

Incorporez la crème fraîche et l'essence de vanille. Après avoir laissé refroidir, versez le mélange dans le bol réfrigéré (en faisant tourner la pale).

2. Glace Fraise/Framboise

Ingrédients: 200 gr de fraises – 60 gr de sucre glace – 250 ml yaourt nature

Mixez les fraises et passez-les dans un tamis pour éviter les grains. Ajoutez le sucre glace et le yaourt et mélangez. Versez le mélange dans le bol réfrigéré (en faisant tourner la pale).

Conseil : Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises.

3. Sorbet au citron

Ingrédients: 150ml de Jus de citron – jus ½ orange **-** 210gr de sucre - 210ml d'eau – 1 blanc d'œufs

Faites chauffer les jus, l'eau et le sucre dans une casserole. Remuez bien jusqu'à l'ébullition et faites mijoter pendant 2-3 minutes. Laissez refroidir. Battez le blanc en neige et incorporez le dans la casserole. Versez le mélange dans le bol réfrigéré (en faisant tourner la pale).

Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

NL ~ Ijsmachine

Deze ijsmachine bestaat uit 1 motorblok, 1 koelbol, 1 transparant deksel, 1 spatel

OPGELET: Gelieve vóór het gebruik van dit toestel deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en te bewaren voor later gebruik!

Beschrijving (Pic. 01):

1. Motorblok.
2. Aanzetknop (on/off).
3. As van de spatel.
4. Transparant deksel.
5. Sluitingshaakjes.
6. Spatel.
7. Koelbol.

Bijzondere veiligheidsvoorschriften:

- De spanning op het identificatieplaatje moet overeenstemmen met die van het stroomnet.
- Het snoer, de stekker, de sokkel of het motorblok niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Niet aan het elektrische snoer trekken en het niet omplooien. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend technicus.
- Het toestel niet gebruiken als het elektrische snoer of het toestel zelf beschadigd is.
- Uw vingers of keukengerei nooit in de vulopening steken. Raak de bewegende elementen zo weinig mogelijk aan.
- Trek het snoer uit het stopcontact alvorens de accessoires te verwisselen.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of keukengerei in de koelbol. U kunt een rubberen spatel of een houten lepel gebruiken maar enkel wanneer het toestel uit staat.
- Trek in geval van een abnormale werking, voor iedere opening van het deksel of om het toestel te reinigen of accessoires te bevestigen, het snoer steeds uit het stopcontact.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer vóór ieder gebruik de bodem van de koelbol. Gebruik het toestel niet in geval van lekken of barsten.
- Gebruik het toestel steeds op een schone, vlakke, harde en droge ondergrond. Plaats het toestel niet op een warm oppervlak, bijvoorbeeld een kookplaat, en plaats of gebruik het niet in de buurt van een open vlam.
- De koelbol nooit verwarmen. Nooit gebruiken in een klassieke of een microgolfoven.
- Laat het elektrische snoer nooit in contact komen met hete oppervlakken, laat het naast de tafel of het aanrecht hangen.
- Laat het toestel nooit langer dan één doorlopend uur werken. Laat het vervolgens 30 minuten rusten.
- Trek het snoer uit het stopcontact voor u het toestel reinigt of wanneer u het niet gebruikt.
- Laat de koelbol nooit warmer worden dan 40°C. Plaats de koelbol nooit in de vaatwasmachine en vul hem niet met warme vloeistof.
- Raak de gekoelde bol nooit aan met natte handen.
- Berg het toestel op een droge plaats op, bij voorkeur in zijn verpakkingsdoos.
- **Dit toestel is geen speelgoed, buiten het bereik van kinderen bewaren.**

Vóór het eerste gebruik :

- Was de koelbol, het deksel, de spatel en de spatelas af met een spons of een doek met warm water en een zacht afwasmiddel. Spoel goed af en droog grondig af.
- Maak de buitenkant van het motorblok schoon met een vochtige doek.
- Dompel het motorblok nooit onder in water.
- Dit toestel en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Diepvriezen van de koelbol (Pic. 02):

De belangrijkste stap om ijs te maken is het correct diepvriezen van de koelbol.

De vloeistof tussen de wanden van de koelbol moet volledig bevroren zijn VOOR u de ijsmachine gebruikt en de ingrediënten erin giet.

1. Plaats de koelbol (7) in de diepvriezer. Controleer of de temperatuur in uw diepvriezer ongeveer –18°C bedraagt.
2. Voor een beter resultaat plaatst u de koelbol achterin de diepvriezer, waar de temperatuur altijd het laagst is.
3. De tijd die nodig is om de koelbol volledig te laten bevriezen (minstens 8 uur) hangt af van de temperatuur en van hoe vol uw diepvriezer is.
4. Schud even met de bol om de bevriezing te controleren: u mag geen vloeistof meer horen bewegen.
5. Tip : Laat de koelbol constant in de diepvriezer liggen, zo kunt u ijs maken wanneer u maar wilt.

Het toestel monteren (Pic. 03):

1. Draai het motorblok (1) om en plaats de as van de spatel (3).
2. Bevestig het transparante deksel (4).
3. Bevestig de spatel (5).
4. Haal de koelbol (7) uit de diepvriezer en let erop dat die volledig bevroren is. Plaats het deksel – dat al werd gemonteerd – op de bol.
5. Sluit de 2 sluitingshaakjes (6).
6. Druk op de aanzetknop (2) om de ijsmachine in gang te zetten.
7. Giet uw ingrediënten onmiddellijk in de koelbol via het gat in het transparante deksel.
8. Laat gedurende 20 tot 40 minuten draaien. De maximale werkingsduur bedraagt één uur.

Opmerking : Huisgemaakt roomijs is meestal smeuïger dan industrieel ijs. Als uw ijs te lopend is, dan giet u het met behulp van een rubberen spatel of een houten lepel in een andere kom, die u in de diepvriezer zet om het roomijs vaster te laten worden.

Onderhoud :

- De koelbol, de spatel en het deksel mogen worden afgewassen met warm water en een zacht afwasmiddel. Spoel grondig af. Het motorblok moet worden schoongemaakt met een vochtige doek.
- Plaats geen enkel van de onderdelen in de vaatwasmachine. En dompel het motorblok nooit onder in water.
- Let erop dat alle onderdelen volledig droog zijn.
- Plaats de koelbol nooit in de diepvriezer wanneer hij nog vochtig is.
- Leg de spatel of de spatelas nooit in de diepvriezer.

Receptenboekje

1. Vanille-ijs

Ingrediënten : 3 eigelen – 50 tot 60 g suiker – 200 ml melk – 100 ml dikke verse room – enkele druppels vanillearoma

Breng de melk aan de kook. Klop in een kom de eigelen en de suiker tot het mengsel wit begint te worden. Giet de melk voorzichtig in de kom en meng goed.

Giet de bereiding in de pan en laat opwarmen terwijl u blijft roeren, tot er een vel gevormd wordt op de achterkant van de houten lepel. Laat niet koken.

Voeg er de verse room en het vanillearoma aan toe. Laat afkoelen en giet het afgekoelde mengsel in de koelbol (terwijl u de spatel laat draaien).

2. Aardbeien-/frambozenijs

Ingrediënten: 200 g aardbeien – 60 g poedersuiker – 250 ml natuuryoghurt
Mix de aardbeien en haal ze door een zeef om te pitjes eruit te halen. Voeg de bloemsuiker en de yoghurt toe en meng alles onder elkaar. Giet het mengsel in de koelbol (terwijl u de spatel laat draaien).
Tip : U kunt de aardbeien vervangen door frambozen.

3. Citroensorbet

Ingrediënten: 150 ml citroensap – sap van ½ sinaasappel - 210 g suiker – 210 ml water – 1 eiwit
Warm het sap, het water en de suiker op in een kookpot. Roer goed tot het mengsel kookt en laat 2 tot 3 minuutjes zachtjes koken. Laat afkoelen. Klop het eiwit stijf en voeg het toe aan het mengsel in de pot. Giet het mengsel in de koelbol (terwijl u de spatel laat draaien).

Verwerking van afgedankte elektrische en elektronische apparaten (Van toepassing in alle landen van de Europese Unie en in de andere Europese landen die beschikken over een selectieve afvalophaling)
Dit symbool op een product of een verpakking wijst erop dat dit product niet bij het huishoudelijk afval mag worden gegooid. Het moet worden binnengebracht bij een inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze wordt afgedankt, helpt u mee om de mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

De recyclage van materialen draagt bij tot het vrijwaren van natuurlijke bronnen. Voor meer informatie over het recycleren van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw containerpark of de winkel waar u het product heeft gekocht.

DE ~ Eismaschine

Diese Eismaschine besteht aus 1 Motorblock, 1 Gefrierbehälter, 1 durchsichtigen Deckel, 1 Eisschaber

ACHTUNG: Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, und bewahren Sie sie für ein späteres Nachlesen auf!

Beschreibung (Bild 01):

1. Motorblock
2. Betriebsschalter (On/Off)
3. Achse des Eisschabers
4. durchsichtiger Deckel
5. Verschlussclip
6. Eisschaber
7. Gefrierbehälter

Besondere Sicherheitshinweise:

- Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker, den Sockel oder den Motorblock nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Das Stromkabel nicht ziehen oder verdrehen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Niemals die Finger oder ein Arbeitsgerät in die Füllöffnung stecken. Vermeiden Sie es, sich bewegende Teile zu berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile austauschen.
- Benutzen Sie im Innern des Gefrierbehälters keine spitzen Gegenstände oder Arbeitsgeräte. Gummispatel oder Holzlöffel können benutzt werden, wenn das Gerät auf die Position „Off“ geschaltet ist.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn eine Funktionsstörung vorliegt, bevor Sie den Deckel öffnen oder wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder reinigen möchten.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Überprüfen Sie den Boden des Gefrierbehälters vor jeder Verwenden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter leckt oder sich Risse auf ihm befinden.
- Benutzen Sie das Gerät stets auf einer sauberen, ebenen, harten und trockenen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen, zum Beispiel Heizplatten, und benutzen oder lassen Sie es nicht in der Nähe einer offenen Flamme.
- Erhitzen Sie den Gefrierbehälter nie. Stellen Sie ihn nie in einen herkömmlichen Ofen oder in einen Mikrowellenofen.
- Bringen Sie das Stromkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung, lassen Sie es an der Seite des Tischs oder der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als eine Stunde dauernd in Betrieb. Schalten Sie es danach für 30 Minuten aus.
- Ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn Sie es nicht benutzen.
- Erwärmen Sie den Gefrierbehälter nicht auf eine Temperatur über 40°C. Stellen Sie ihn nicht in einen Geschirrspüler und füllen Sie ihn nicht mit warmer Flüssigkeit.
- Berühren Sie den Gefrierbehälter nie mit nassen Händen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort und vorzugsweise in der Schachtel seiner Verpackung auf.
- **Dieses Gerät ist kein Spielzeug, lassen Sie es nicht in der Reichweite von Kindern.**

Vor der ersten Benutzung:

- Waschen Sie den Gefrierbehälter, den Deckel, den Eisschaber und seine Achse mit Hilfe eines Schwamms oder eines Tuchs mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel ab. Spülen Sie sie ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Motorblocks mit Hilfe eines feuchten Tuchs.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals ins Wasser.
- Stellen Sie weder dieses Gerät noch eines seiner Zubehörteile in den Geschirrspüler.

Gefrieren des Gefrierbehälters (Bild 02):

Der wichtigste Schritt bei der Zubereitung von Eis ist es, sicherzustellen, dass der Gefrierbehälter richtig gefroren ist. Die Flüssigkeit zwischen den Wänden des Gefrierbehälters muss vollständig gefroren sein, BEVOR die Eismaschine benutzt werden und Ihre Zutatenmischung in den Behälter gelangen darf.

1. Stellen Sie den Gefrierbehälter (7) in Ihren Gefrierschrank. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur des Gefrierschranks ungefähr -18°C beträgt.
2. Die Flüssigkeit gefriert am besten, wenn Sie den Gefrierbehälter ganz unten in Ihren Gefrierschrank stellen, wo die Temperatur am niedrigsten ist.
3. Die für das richtige Gefrieren des Gefrierbehälters erforderliche Zeit (mindestens 8 Stunden), hängt von der Temperatur sowie davon ab, wie voll Ihr Gefrierschrank bereits ist.
4. Schütteln Sie den Behälter, um zu überprüfen, ob er gefroren ist: die Flüssigkeit im Innern darf kein Geräusch mehr erzeugen.
5. Tipp: Lassen Sie den Gefrierbehälter ständig im Gefrierschrank, so können Sie Ihr Lieblingseis zu jedem Zeitpunkt zubereiten.

Zusammensetzen des Geräts (Bild 03):

1. Drehen Sie den Motorblock (1) um und setzen Sie die Achse des Eisschabers (3) darauf.
2. Befestigen Sie den durchsichtigen Deckel (4).
3. Befestigen Sie den Eisschaber (5).
4. Nehmen Sie den Gefrierbehälter (7) aus dem Gefrierschrank heraus und vergewissern Sie sich, dass er vollständig gefroren ist. Setzen Sie den – vorher zusammengesetzten – Deckel auf den Behälter.
5. Schließen Sie die 2 Verschlussclips (6).
6. Drücken Sie auf den Betriebsschalter (2), um die Eismaschine einzuschalten.
7. Gießen Sie sofort Ihre Zutaten durch das Loch auf dem durchsichtigen Deckel in den Gefrierbehälter.
8. Lassen Sie das Gerät ungefähr 20 bis 40 Minuten in Betrieb. Die maximale Betriebsdauer beträgt eine Stunde.

Anmerkung: „Hausgemachte“ Eiscreme ist häufig weicher als industriell hergestellte Eiscreme. Ist Ihre Eiscreme zu flüssig, schütten Sie sie mit Hilfe eines Gummispatels oder eines Holzlöffels in einen anderen Behälter. Stellen Sie diesen Behälter in den Gefrierschrank, damit die Eiscreme härter wird.

Wartung:

1. Der Gefrierbehälter, der Eisschaber und der Deckel können mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel gewaschen werden. Spülen Sie sie reichlich aus. Der Motorblock kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
2. Stellen Sie kein Teil in den Geschirrspüler. Und tauchen Sie den Motorblock nie ins Wasser.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind.
4. Stellen Sie den Gefrierbehälter nie in den Gefrierschrank, wenn er noch feucht ist.
5. Bewahren Sie den Eisschaber und seine Achse nie im Gefrierschrank auf.

Rezeptbuch

1. Vanilleeis

Zutaten: 3 Eigelb – 50 bis 60 g Zucker – 200 ml Milch – 100 ml dicke Sahne – einige Tropfen Vanillearoma
Milch zum kochen bringen. In einer Schüssel Eigelbe und Zucker verschlagen, bis die Mischung weiß wird. Anschließend vorsichtig die Milch in die Schüssel gießen und gut verrühren.
Die Zubereitung wieder in den Topf gießen und unter Rühren erwärmen, bis die Mischung eine Haut auf dem Rücken eines Holzlöffels bildet. Achtung, nicht kochen lassen.
Sahne und Vanillearoma untermischen. Abkühlen lassen, Mischung dann in den Gefrierbehälter gießen (der Eisschaber soll sich dabei drehen).

2. Erdbeer-/Himbeereis

Zutaten: 200 g Erdbeeren – 60 g Puderzucker – 250 ml Natur-Joghurt
Erdbeeren mixen und durch ein Sieb drücken, um Kerne zurückzubehalten. Puderzucker und Joghurt hinzufügen, verrühren. Mischung in den Gefrierbehälter gießen (der Eisschaber soll sich dabei drehen).
Tipp: Sie können die Erdbeeren durch Himbeeren ersetzen.

3. Zitronensorbet

Zutaten: 150 ml Zitronensaft – Saft ½ Orange – 210 g Zucker – 210 ml Wasser – 1 Eiweiß
Zitronen- und Orangensaft, Wasser und Zucker in einem Topf erwärmen. Bis zum Kochen gut umrühren und 2-3 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und in die Mischung im Topf einrühren. Die Mischung in den Gefrierbehälter gießen (der Eisschaber soll sich dabei drehen).

Umgang mit elektrischen und elektronischen Geräten am Ende ihres Lebenszyklus (gültig in den Ländern der Europäischen Union und in anderen europäischen Ländern, die über ein selektives Sammelsystem verfügen).

Dieses Symbol, das auf das Produkt oder seine Verpackung aufgebracht wird, weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einem Sammelpunkt zur Wiederverwertung elektrischer und elektronsicher Geräte gebracht werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt sachgerecht entsorgt wird, helfen Sie, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen zu vermeiden.

Die Wiederverwertung des Materials trägt zum Erhalt der natürlichen Ressourcen bei. Im Hinblick auf zusätzliche Informationen zu Wiederverwertung dieses Produkts können Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, Ihren Wertstoffhof oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, wenden.

GB ~ Ice Cream Maker

The ice cream maker parts are: 1 main unit/motor, 1 freezer bowl, 1 transparent lid, 1 paddle.

WARNING: After reading these owner's instructions, please keep them in a safe place for reference!

Parts description (Pic.01):

1. Main unit
2. ON/OFF switch (O/I)
3. Drive shaft
4. Transparent lid
5. Lock clip
6. Paddle
7. Freezer bowl

Important safeguards:

- The appliance must be installed out of the reach of children
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not use sharp objects or utensils inside the cooling containers. A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the "O" position.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch the surfaces.
- This appliance is for household use only.
- Never heat the ice cream containers, or put on top of stove and never inside the microwave oven.
- After using, wash the freezer containers with a sponge or soft cloth with warm water and mild detergent. Rinse completely. Wipe the cylinder thoroughly dry.
- Store in a dry place or keep in the mailer box.
- Never wash the freezer containers in the dishwasher.
- Never wipe the plastic parts with cleaning solvents.
- Never handle the freezer container with wet hands.
- The maximum operation time is one hour.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or qualified technician in order to avoid hazard.
- It is not fir use in refrigerators and freezers.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- You shall check the container base every time before use it, if any crack or damage found, please do not use the appliance.
- Don't use sharp utensils to the container base.
- Don't impact the container base.

Before first use:

- Wash the cooling containers, lids and mixing whisk with warm soapy water.
- Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
- Do not immerse motor unit in water.
- Wipe with a moist cloth.

Freezing the cooling containers (Pic.02):

1. Check the freezer temperature is about -18°c.
2. The most important step in making ice-cream is to make sure that the cooling containers are properly frozen. The cooling container feature one insulated bowl and require thorough cooling.
3. As there is liquid in between the container walls, shake the container to check ideal freezing condition, you should not hear any liquid moving inside walls.
4. For best results, the cooling container should be placed upright in the back of your freezer, where the temperature is coldest.
5. The length of time necessary to properly freeze the cooling container (at least 8 hours), will depend upon how cold the freezer temperature is. Leave the cooling container in the freezer overnight.
6. Keep the cooling container in the freezer allows you the flexibility to make your favourite ice-creams.

Assembling the appliance to make (Pic.03) :

1. Hold the motor unit with its base facing up and place the short end of the drive shafts into the slots provided. Hold the motor unit up side down and insert the drive shaft into the hole.
2. Push the transparent lid into the leg of motor unit.
3. Insert the mixing whisk on the drive shaft and turn back.
4. Take out the freezer container from the icebox.
5. Place the motor unit and the paddle on top of the freezer bowl.
6. Slide in the locking teeth make sure it is securely locked.
7. Turn the ON/OFF switch to the position “I”.
8. Immediately pour the see the recipe through the feeder holes into the cooling container.
9. Leave the machine ON for approximately 20-40 minutes. Maximum operation time is 1 hour.
10. Keep in mind that fresh home-make ice-cream will not be same consistency than that of hard, store-bough ice-cream. Rather, the consistency will be frozen, yet soft. For hard ice-cream, using a rubber spatula or wooden spoon remove ice cream from the cooling container into a sealed container. Place container back, into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard. You may leave the ice-cream in the cooling container, to harden in the freezer for a short period of time (no more than 30 minutes). Then it will be perfect to serve.

How to cleaning:

1. The cooling container, paddle and lid can be cleaned with warm water and mild detergent.
2. Do not put any parts in the dishwasher. The motor drive can be cleaned by using damp cloth.
3. Never immerse the motor unit in water.
4. Make sure all parts are dried thoroughly.
5. Never place cooling container in freezer if they are still wet.
6. Never store the mixing whisk and/or drive shaft in the freezer.

RECIPES

1. Custard based vanilla ice cream

Ingrédients: 3 egg yolks – 50 à 60 gr caster sugar – 200 ml semi skimmed milk – 100 ml double cream– few drops vanilla essence.

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, and then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film aver the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla essence. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved?

2. Raspberry yoghurt ice

Ingrédients : 200 gr fresh raspberries – 60 gr caster sugar – 250 ml natural yoghurt.

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

3. Lemon sorbet

Ingredients: 150 ml lemon juice – juice ½ medium orange – 210 gr granulated sugar – 210 ml water – 1 egg white.

Make heat the juices, water and sugar in a pan. Stir up well until boiling and made eat slowly during 2-3 minutes. Let cool. Beat the white in snow and incorporate it in the pan. Pour the mixture in the cooled bowl (while making turn the blade).

The electrical appliance comprise symbol D.E.E.E
(Waste of Electric and Electronic Component) meaning that at the end of the lifetime they should not be spared with domestic waste.
The treatment and the valorisation of waste make it possible to contribute to preserve our environment".